



**① ENTRÉE**

PASSIERTES BELUGALINSEN-SÜPPCHEN  
+RÄUCHERLACHS

9,00

**② PLAT**

RINDERFILETSPITZEN  
+KARTOFFELGRATIN & WIRSING

29,00

**③ DESSERT**

ARME RITTER  
+VANILLEEIS

12,00

# LUNCH MENU

## APÉRITIF

- KIR 6,50  
PASTIS, HENRI BARDOUIN 7,00/5cl  
POMMEAU DE NORMANDIE 4,50/5cl  
PAUL`S SPRIZZ (SUZE, RINQUINQUIN, CRÉMANT D`ALSACE) 9,50  
PINEAU DES CHARENTES BLANC / ROUGE, CHÂTEAU MONTIFAUD 6,00/5cl  
CRÉMANT D`ALSACE BLANC DE BLANCS, DOMAINE ÉMILE BOECKEL, ELSASS 8,00/0,1L  
LA QUINTINYE VERMOUTH ROYAL ROUGE 6,00/5cl  
SILENT GIN (CITADELLE GIN, CHAMBORD LIKÖR, ZITRONENSAFT, ZUCKERSIRUP) 10,00  
CHAMPAGNE LANSON PINK LABEL BRUT IN DER 0,2L-PICCOLO-FLASCHE 23,00  
FRENCH NEGRONI (BELLAMBRE BITTER, SORGIN GIN, VERMOUTH ROUGE) 10,00

## ENTRÉE

- TARTARE DE BŒUF <sup>(90gr.)</sup> 21,00  
LAUWARMER ZIEGENKÄSE 18,00  
BETE & HONIG

## SOUPE

- SELLERIESÜPPCHEN 9,00

## PLAT VÉGÉTARIEN

- GEFÜLLTE KARTOFFELGNOCCHI 21,00  
PANZEROTTI 25,00  
BIRNE, WALNÜSSE & BLAUSCHIMMELSAUCE  
PARMIGIANA DI MELANZANE 18,00

## PLAT POISSON

- GEBRATENES KABELJAUFILET 42,00  
KARTOFFELPÜREE, SAUERKRAUT & ROTWEINZWIEBELN

## PLAT VIANDE

- TARTARE DE BŒUF <sup>(180 gr.)</sup> 34,00  
POMMES & MAYONNAISE DES HAUSES  
GEBRATENES US-BAVETTE 42,00  
POMMES, GEMISCHTER SALAT & SAUCE BÉARNAISE

## DESSERT

- CRÈME BRÛLÉE 7,00  
ERDBEERSORBET 8,00  
ERISTOFF WODKA